関川村を応援してください

ふるさと納税

関川村は、磐梯朝日国立公園の一角に位置する風光明媚な地であります。基幹産業は農業で、美味しいお米の代名詞であるコシヒカリが自慢です。

人口減少や高齢社会など全国各地で叫ばれていることは関川村も例外ではありません。しかしながら、皆さまのご支援をいただきながら、豊かで住みよいむらづくりをめざし、さまざまな事業に取り組んでいるところでございます。

これからも一層魅力あるむらづくりに努力して参ります。引き続き皆さまのご支援をお願いいたします。

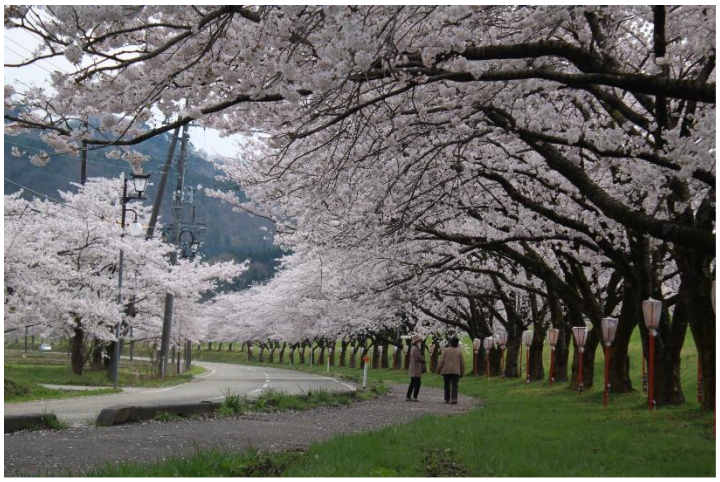
新潟県　関川村長　加藤　弘

関川村はココです！

関川村は、新潟市の北東約 60km にあり、山形県置賜地域に隣接しています。村の面積は東京 23 区のおよそ半分の 299.61 ㎢もありますが、そのほとんどは山林で、自然豊かな農山村です。人口は 4,624 人。平成の合併には加わらず、小さくてもキラリと光るむらづくりをめざして自立行政に取り組んでいます。

（2025 年 7 月 16 日版）

関川村ふるさと納税返礼品カタログ



伝統民芸品

猫ちぐら（大）マット２枚付き

古くから米どころ関川村で作られてきた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。

■底直径 35cm、高さ 28cm、入口(タテ×ヨコ)11cm×13cm

寄付額／大 150,000 円～

伝統民芸品

猫ちぐら（特大）マット２枚付き

きた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。

■底直径 45cm、高さ 38cm、入口(タテ×ヨコ)15cm×20cm

寄付額／特大 200,000 円～

伝統民芸品

猫ちぐら（ミニ）

古くから米どころ関川で作られてきた「猫ちぐら」は、一つ一つ丁寧に編み込まれた素朴な味わいと美しさから愛猫家から高い人気を得ています。家庭のインテリアとしても好評です。

■底直径 20cm、高さ 16cm、入口(タテ×ヨコ)8cm×10cm

寄付額／ミニ 90,000 円～

伝統民芸品
猫ちぐらお椀型・マット２枚付き

古くから米どころ関川村で作られてきた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。お椀型は、猫と戯れたりするときに使っていただくちぐらです。

寄付額／130,000 円～

伝統民芸品
おひつ入れ・おひつセット
（３合用）

昔から農家で愛用されていたおひつ入れ。朝炊いたご飯が夕方になってもおいしく食べることができます。コシヒカリの稲わらを使用し、職人が丁寧に編み込んで完成する自慢の品です。首都圏の有名料理店でも愛用されています。

寄付額／200,000 円～

猫ちぐらの会お手製
稲わらで編んだ鍋敷き

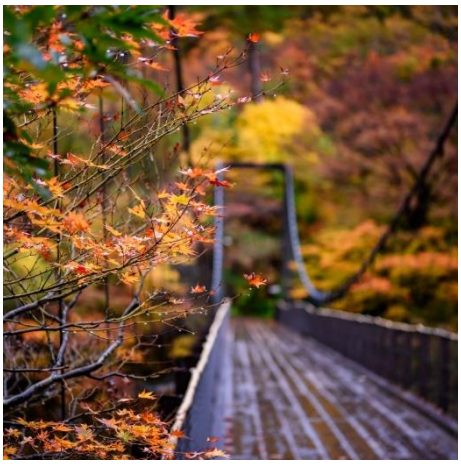
コシヒカリの稲わらで編んだ鍋敷きは、おしゃれで温かみのあるデザインとなっており、インテリアにも最適です。

寄付額／13,000 円～

またたびで編みこんだ
「猫じゃらし」

猫が好むと言われるまたたびをボール状に編みこみました。
心を込めてひとつずつ丁寧に仕上げています。

寄付額／5,000 円～



えちごせきかわ温泉宿泊利用券

関川村の温泉旅館等で使える利用券です。
関川村では、春は桜、夏は清流荒川、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々の景色を楽しむことができます。

寄付額／
・10,000 円～　利用券 3,000 円分
・20,000 円～　利用券 6,000 円分
・30,000 円～　利用券 9,000 円分
・50,000 円～　利用券 15,000 円分
・100,000 円～　利用券 30,000 円分

受付停止中

上野新農業センターのお米
関川村産コシヒカリ
精米 6kg（2kg×３袋）

光兎山（標高 966.3m）よりいづる清流のもとに、生育された岩船産コシヒカリです。どうぞご賞味ください。丹精込めて育てたお米は、皆さんに喜んでいただける自慢の一品です。

寄付額／

R7 年産予約／ネット限定

山口ファームのお米
こしひかり精米 6kg（3kg×2 袋）
「じゃばみ」

岩船産コシヒカリは、新潟県の北端に位置する山間地「岩船エリア」で収穫されるお米で、魚沼産や佐渡産と並ぶブランド米「コシヒカリ」の一つです。山口ファームが「資源循環型栽培」にこだわって育てたこしひかり“じゃばみ米”をぜひご賞味ください！

寄付額／18,000 円～

R7 年産予約受付中

横山農産のお米
こしひかり精米 6kg（2kg×3 袋）

厳しい新潟県の栽培管理基準をクリアーした『新潟県認証特別栽培米』です。農薬の使用回数や化学肥料を通常の 5 割以下に減らし栽培された私達のお米は、土にもこだわり、手間暇かけて育てられた自慢の逸品です。
常に新米の美味しい食味を失わないよう、低温貯蔵庫にて保管し、出荷直前に精米して直送致します！

寄付額／18,000 円～

R7 年産予約／ネット限定

用助商店のお米
こしひかり精米 6kg（2kg×3 袋）

味にこだわり、米ぬか、魚粕、油粕、EM 菌を発酵させたボカシを散布して、化学肥料を半減させ、土壌の有機化につとめ、安心安全な米を育てました。美味しいお米ですので、ぜひご賞味ください。

寄付額／18,000 円～

R7 年産予約／ネット限定

農家民宿おくやまの米
コシヒカリ精米 6kg（2kg×3 袋）

農家民宿おくやまは、食べる人の健康にも自然環境にも配慮した「自然に近い環境で育てた米」にこだわっています。
天の恵みと光兎山の清流、豊かな自然が育んだ濃厚な甘み・うま味と、もっちりとした食感のコシヒカリを堪能してください。

寄付額／18,000 円～

R7 年産予約／ネット限定

砂金米　こしひかり
精米 6kg（2kg×3 袋）

明治から昭和にかけて、砂金を採取していた川の水を田んぼに引いて生産されたコシヒカリです。
関川村でも秘境の地で、人の営みに一切ふれることのない自然な水で育てたお米です。

寄付額／18,000 円～

受付停止中

砂金米　こがねもち
精米 2kg（2kg×1 袋）

先人たちが約 4km、高低差 80m の区間を手掘りで掘りつないだ隋道（ずいどう）「金俣小川用水路」の水を元に丹精込めて育てたもち米です。どうぞご賞味ください。

寄付額／

光兎米コシヒカリ
レンジアップごはん

「1 食分だけごはんがほしい」､｢忙しくてごはんを炊く時間がない」という方も簡単に美味しい炊き立てごはんが食べられるよう､山口ファーム自慢の｢コシヒカリ｣を 1 食 150g のパックごはんにしました。
有事の際の非常食としても重宝します。

150g×6 個　寄附額／8,000 円～
150g×20 個　寄附額／20,000 円～

予約受付中

種なし巨峰
約 2kg

巨峰は露地ぶどうの銘品であり、外観・品質・食味共に優れています。
関川村は他地域と比べ、昼と夜の寒暖差が大きいため、ぶどうの甘みも強く、とってもおいしいです。

寄附額／12,000 円～

越後もち豚肩ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
この部位は肉自体に程よい脂身がありますので、火を通しても硬くならず、ふわっとした食感を味わえます。

寄付額／13,000 円～
・900g×1 ﾊﾟｯｸ ﾀｲﾌﾟ
・500g×1 ﾊﾟｯｸ+200g×2 ﾊﾟｯｸ ﾀｲﾌﾟ

越後もち豚肩ロース肉 1.8kg
（しゃぶしゃぶ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
この部位は肉自体に程よい脂身がありますので、火を通しても硬くならず、ふわっとした食感を味わえます。
ぜひおすすめします。

寄付額／25,000 円～

越後もち豚肩ロース肉 900g
（すきやき用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
程よい厚さにスライスしてあります。甘いたれと豚肉の相性はばっちりです。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚肩ロース肉 900g
（焼肉用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
お子様からご年配の方まで、もち豚の旨味とやわらかさをご賞味ください。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚肩ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用 500g&すきやき用 400g）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
しゃぶしゃぶ用とすき焼き用のセットです。２つの切り方を食べ比べください。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚肩ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用 500g&焼肉用 400g）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
しゃぶしゃぶ用と焼肉用のセットです。２つの切り方を食べ比べください。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
薄切りにしてありますので、夏は冷しゃぶ、冬はお鍋でお召し上がりください。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚ロース肉 900g
（とんかつ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
一番おいしさを分かっていただけるのが、厚切りにしたとんかつやソテー。脂身の甘さと赤身の旨味をご堪能ください。

寄付額／13,000 円～

越後もち豚ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用 500g&とんかつ用 400g）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
しゃぶしゃぶ用ととんかつ用のセットです。２つの切り方を食べ比べください。

寄付額／13,000 円～

じゃばみ豚ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用）

関川村の蛇喰（じゃばみ）という集落の高橋農場だけで生産されているじゃばみ豚。
生産量が限られているので地元でも手に入りにくいにもかかわらず、美味しい豚肉として根強いファンがいます。

寄付額／13,000 円～

朝日豚肩ロース肉 1.1kg
（しゃぶしゃぶ用）

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。
保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。
アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。

寄付額／13,000 円～

朝日豚肩ロース肉 2.2kg
（しゃぶしゃぶ用）

山口ファームでは自然の恵みである質の高い天然水をたっぷりと与え、特別に配合した飼料によって飼育しています。
生後から出荷まで約 180 日間かけてじっくり丁寧に育てあげたブランド豚、朝日豚を是非ご賞味ください。

寄付額／25,000 円～

朝日豚バラ肉 1.2kg
（しゃぶしゃぶ用）

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。
保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。
アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。

寄付額／13,000 円～

朝日豚肩ロース肉 1.1kg
（焼肉用）

山口ファームでは自然の恵みである質の高い天然水をたっぷりと与え、特別に配合した飼料によって飼育しています。
生後から出荷まで約 180 日間かけてじっくり丁寧に育てあげたブランド豚、朝日豚を是非ご賞味ください。

寄付額／13,000 円～

朝日豚ロース３品セット
（しゃぶしゃぶ用 300g、スライス 300g、とんかつ用 400g）

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。
しゃぶしゃぶ、焼肉、とんかつ、ソテーとお好みでご賞味ください。

寄付額／13,000 円～

女川ハム工房の
ハム＆ソーセージセット

新潟県産の新鮮な豚肉をじっくり熟成させ、化学調味料を使用せずに山桜で丹念にスモークしたハムやベーコン、ソーセージが自慢です！
煙に巻かれた魔法の逸品!ぜひご賞味ください。

バラエティ５種セット
寄付額／11,000 円～
ソーセージ５種＆ハムステーキ
寄付額／15,000 円～

女川ハム工房の
珍味 4 種食べ比べセット

お酒に合う逸品として、店主イチオシの 4 種セットです。
コクのある肉質とあっさりとした脂が特徴の経産豚(母豚)のロースジャーキー、希少部位を使った燻製やベーコンはいずれも店主の愛情とこだわりがつまっています。

寄付額／11,000 円～

きねつき光兎もち

地元産のもち米「こがねもち」を100%使用。味とコシの強さが自慢のおもちで種類も豊富です。

寄付額／9,000 円～
・白もちセット（36 枚）
・~~白、草、豆もちセット（各 12 枚）~~
（3 種セットは受付停止中）

あらかわ生しいたけ
特選特大プレミアム（1.2kg）

新潟県関川村の菌床しいたけは、肉厚で足まで食べられるやわらかさが特徴で、ぷりっとした歯触りが大好評です。クリーンな栽培ハウスに冷暖房設備を完備し、通年栽培により安定生産・安定供給が可能です。水にこだわり柔らかく栽培しているため、軸(柄)も無駄なく美味しくご賞味頂けます。
寄付額／10,000 円～

ジャンボ生キクラゲ（440ｇ）

関川村産ジャンボ生キクラゲはとにかく肉厚！歯ごたえがあっておいしさ抜群です。首都圏の高級中華料理店でも使用されています。ぜひ一度ご賞味ください。
穫後、水洗いをし、石づき部分をカットして下処理しています。
炒め物や天ぷら、しゃぶしゃぶでの調理がおすすめです。

寄付額／5,000 円～
※6 月～11 月までの期間限定

あらかわ乾燥しいたけセット
（155g）

新潟県でも屈指のしいたけ産地、岩船郡関川村で育つ「あらかわ生しいたけ」をじっくり乾燥させました。水で戻せば、肉厚で柔らかく、弾力のある歯ごたえに仕上がり、出汁まで美味しいです。1 年間の長期保存が可能なため、ご家庭で重宝する万能な食材。煮物やパスタ、チャーハンなど、さまざまな料理で活躍してくれます！

寄付額／10,000 円～

あらかわキクラゲ生（440g）・
乾燥（60g）セット

関川村産ジャンボ生キクラゲはとにかく肉厚!歯ごたえがあっておいしさ抜群です。首都圏の高級中華料理店でも使用されています。
乾燥キクラゲは、スープや炒め物など、さまざまな料理で活躍する万能食材！

寄付額／12,000 円～
※6 月～11 月までの期間限定

あらかわキクラゲ乾燥セット
（180g）

水で戻せば、ジャンボサイズ！コリコリ食感の乾燥キクラゲ。
一般的なキクラゲに比べると肉厚で、一回り大きいサイズ。とても一口では食べきれません。スープや炒め物など、さまざまな料理で活躍する万能食材！乾燥させているため、約１年間長持ち。ご家庭に常備しておくと便利です。

寄付額／18,000 円～

あらかわ生しいたけ
菌床ホダ木セット

しいたけ栽培には「原木栽培」と「菌床栽培」の２種類があります。菌床栽培とはナラやクヌギのおが粉を固め、しいたけ菌を注入したものであり、軽量で持ち運びも便利です。
この菌床ホダ木では、しいたけをご家庭で何回もの収穫が可能です。しいたけ栽培に挑戦してみませんか。

2 セット　寄付額／15,000 円～
3 セット　寄付額／20,000 円～

あらかわ生しいたけ　大したもんじゃセット（生しいたけ、乾燥しいたけ・ミンチ、乾燥キクラゲ）

あらかわ生しいたけ特選特大プレミアム（1.2kg）と乾燥しいたけミンチ（50g）と乾燥キクラゲ（30g）のコラボレーションセットです。

寄付額／22,000 円～

鮭の味噌漬け
（冷蔵）

一年中脂がのった鮭を特性味噌でじっくり漬け込んだ一品です。
一流ホテルのシェフとして修行した経験を持つマスターが、厳選した鮭を一切れずつ丁寧に味噌と酒粕に漬け込みました。
冷蔵品のため、賞味期限は出荷日＋5 日です。

３切入×２袋　寄付額／10,000 円～

鮭の味噌漬けセット

脂がのった鮭と自慢の味噌床で鮭の旨味を一層引き出します。風味よくしっかり深い味で、ご飯がすすむ一品です。
多くの方にご好評いただき、長年続いている味わいです。（冷凍品）

鮭の味噌漬けセット（２切入×３袋）
　寄付額／17,000 円～
鮭の味噌漬けセット（２切入×４袋、ハラス３切入×１袋）
　寄付額／25,000 円～

鮭の焼き漬けセット

丁寧に焼き上げた鮭を特製醤油ダレに漬け込みました。調理済みですので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。ご飯にもお酒にも相性抜群です。

鮭の焼き漬けセット（２切入×３袋）
　寄付額／17,000 円～
鮭の焼き漬けセット（２切入×５袋）
　寄付額／25,000 円～

鮭と銀ひらすセット

「鮭の味噌漬け」と「鮭の焼き漬け」に加え、脂が控えめな銀ひらすを塩麹で味付けした「銀ひらす塩麹漬け」の３種類をセットにしました。

鮭と銀ひらすセット（味噌漬け、焼き漬け、銀ひらす塩麹漬け各１袋）
寄付額／16,000 円～
鮭と銀ひらすセット（味噌漬け、焼き漬け各２袋、銀ひらす塩麹漬け１袋）　寄付額／23,000 円～

鮭の味噌漬け（６切れ）＆
コシヒカリ（４kg）

天然秋鮭を地元の味噌や酒麹等でじっくり漬け込んだ自慢の一品。関川村産コシヒカリとの相性は抜群です！

寄付額／15,000 円～

えちごせきかわ猫ちぐら工房の
笹団子［個包装］

関川村のよもぎと笹を使用した着色料・保存料無添加の笹団子を冷凍でお届けします。
よもぎ本来の味と香りを楽しんでいただきたいです。

10 個（5 個入×1 袋+1 個入×5 袋）
寄付額／10,000 円～
20 個（5 個入×2 袋+1 個入×10 袋）
寄付額／18,000 円～

手作り笹団子（20 個）

はさかけで天日乾燥した関川村産のもち米とヨモギをたっぷり使った濃厚な味わいの笹団子です。あんこも甘くて美味い！すべて地元のお母さん方による手作りです。本当においしいですよ！

寄付額／10,000 円～

手作り笹巻き（20 個）

村のお母さん方が丁寧に心を込めてつくる昔懐かしの手作り笹巻きです。きなこをたっぷりつけて食べれば間違いなし！

寄付額／8,000 円～

笹団子（10 個）＆
笹巻き（10 個）セット

関川村自慢の一品がセットになりました！はさかけで天日乾燥させたもち米を使ったもちもちの笹団子と笹巻き。笹団子は村で採れたヨモギをたっぷり使った濃厚な味わいの団子。笹巻きはきなこをたっぷりつけてお召し上がりください。

寄付額／9,000 円～

旬づくり味噌（１kg×３個）

昔ながらの製法にこだわり、村の大豆、酒米、塩だけを使って作った無添加・無香料の手作り田舎味噌です。アルコール添加をしていないので、麹菌が生きています。

寄付額／10,000 円～

おふくろ味セット＆コシヒカリ

旬づくり味噌、しいたけ味噌、その他地元の野菜を使った味噌漬けなど昔懐かしの味が詰まっています。ひと口食べたら味に満足するだけでなく、心も豊かになること間違いなし！

おふくろ味セット＆コシヒカリ（2 kg）寄付額／

※関川村産コシヒカリ（4 kg）セットは寄付額／

山口ファームのお米セット（コシヒカリ・つきあかり）

さいころ型（300g）のボックスが 6 個入っており、真空包装で精米したての鮮度が長持ちします。贈答用にもご利用ください。

寄付額／13,000 円～

山口ファームのお米＆手作りとうふ&厚揚げセット

山口ファームでは、資源循環型農業にこだわり、光兎山の麓、きれいな水と昼夜の寒暖差によって育まれた美味しいお米を生産しています。大豆「エンレイ」を 100%使ったとうふ・厚揚げはきめが細かくジューシーです。自信の品をぜひお試しください。

寄付額／16,000 円～

刻み味噌漬け＆しいたけ味噌（各２個）＆コシヒカリ（２kg）

ごはんのお供にぴったりな刻み味噌漬けとしいたけ味噌、関川村産コシヒカリのセットです。

寄付額／

とんから＆とん辛酢＆行者にんにく醤油仕込み＆コシヒカリ

関川村産とうがらしを使った調味料（とんから・とん辛酢）と醤油で漬け込んだ天然の行者にんにく、関川村産コシヒカリのセット。

とんから＆とん辛酢＆行者にんにく醤油仕込み＆コシヒカリ（2 kg）寄付額／

※関川村産コシヒカリ（4 kg）セットは寄付額／

雑穀セット（３種）

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で栄養バランスが良いと言われている雑穀のセットです。

（もちキビ・高キビ・もちアワ）

無農薬で栽培し、天日干しの雑穀を真空パックにしてあります。

寄付額／10,000 円～

雑穀セット（５種）＆
コシヒカリ（２kg）

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で栄養バランスが良いと言われている雑穀のセットです。

（もちキビ・高キビ・もちアワ・えごま・ヒエ）

無農薬で栽培し、天日干しの雑穀を真空パックにしてあります。

寄付額／

予約受付中

山薫る自然薯
700g 以上

然薯の生育に適した関川村の地で大切に育てました。土や肥料にもこだわり、風味豊かで粘りがあり、とても大型の自然薯に育てています。

ぜひ炊き立ての関川村産コシヒカリと一緒に自然薯の風味を楽しんでください。

カット品　寄付額／11,000 円～

一本物　寄付額／15,000 円～

〆張鶴　純（純米吟醸酒）

全国に先駆けて純米造りを構築した宮尾酒造の看板製品「〆張鶴 純」です。派手過ぎない上品な味わいと、純米ならではのまろやかな味わいでありながらもキレの良い味わいに仕上がっています。

（画像は 720ml×2 本）

720ml×2 本　寄付額／16,000 円～

1800ml×1 本　寄付額／16,000 円～

1800ml×2 本　寄付額／32,000 円～

1800ml×6 本　寄付額／91,000 円～

〆張鶴　雪（特別本醸造酒）

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな含み香と淡麗にしてふくよかな味わい、上品で細かな口当たりが特徴です。淡雪を思わせる綺麗で柔らかくも酒質に膨らみがある味わいのお酒です。

720ml×2 本　寄付額／12,000 円～

1800ml×1 本　寄付額／13,000 円～

〆張鶴 飲み比べを楽しむ
純・花セット

酒造好適米「五百万石」を原料米に醸した〆張鶴 純(純米吟醸酒)と花(普通酒)の飲み比べセットです。「花」は新潟県内のみ取り扱いの限定酒で、柔らかな香り、快適ですっきりとした味わい。後口さわやかで、冷でも燗でもおいしいです。

720ml×各 1 本

寄付額／12,000 円～

【冬季限定】
蔵出ししぼりたて 生原酒

収穫されたばかりの関川村産「五百万石」で醸した、しぼりたての新米生原酒です。
熱処理(火入れ)をしない完全生酒のため酵母が生きております。

720ml×2 本　寄附額／13,000 円～

農家民宿おくやまのどぶろく
「政（まつりごと）」

おくやまのどぶろくは、自家栽培期間中農薬・肥料不使用のコシヒカリで仕込んでおり、麹も自家製です。
やや辛口のすっきりした味わいで、第 13 回全国どぶろくコンテスト淡麗の部において入賞した逸品です。

300ml×2 本　寄附額／10,000 円～
720ml×1 本　寄附額／10,000 円～
720ml×2 本　寄附額／18,000 円～

農家民宿おくやまのどぶろく
飲み比べセット

やや辛口の「政」と菩提もと仕込という室町時代から伝わる醸造方法で仕込んだやさしい甘さが特徴の「晴」をセットにしました。

300ml×各 1 本
寄附額／10,000 円～

光兎サブレ

平飼い卵を使った素朴ながら豊かな味わい。雪が降ると兎の形が現れる光兎山をイメージして作りました。
かぼちゃの種とアーモンド味の 2 種類。一箱 10 枚入りです。

寄付額／9,000 円～

えちごせきかわ猫ちぐら工房の
焼き菓子セット

関川村の豊かな自然の恵みを活かし、地元産のお米やよもぎ、くるみなどを使ったお菓子を箱入りのセットでお届けします。
中でもお米マフィンは岩船産コシヒカリを 100%使用し、小麦粉、卵、乳製品は不使用です。

寄付額／5,000 円～

関川村方言かるた

村の日常会話がかるたになりました。ユニークなかるたに大笑いすること間違いなし！

寄付額／5,000 円～

【期間限定】2025 年度
いで湯の関川ふるさと会
会員券・年会費割引券

「ふるさとを都市の皆さんに届けよう」をテーマに昭和 58 年に発足しました。年 4 回、会員の皆さんに村の特産品をお届けします。毎年交流会も開催しています。

寄付額／
・100,000 円～　会員券（1 年分）
・50,000 円～　　年会費割引券
※この返礼品の寄附申込期限は 2025 年 5 月末とさせていただきます。

郵便局の見守り訪問サービス

ふるさと関川村で暮らす親御さんのご自宅へ郵便局員が月 1 回訪問。生活状況を確認して、その結果を離れて暮らすご家族へお知らせするサービスです。

寄付額／
・30,000 円～　　3 か月コース
・60,000 円～　　6 か月コース
・120,000 円～ 12 か月コース

トントン真鍮ヘアゴムとマルチチェーンのセット×各 1 点

2 種類のハンマートーンで模様をつけた真鍮のパーツをヘアゴムに仕立てました。
※金具やカラーや模様は詰め合わせでお届けします。

寄付額／12,000 円～

淡水パールと金線イヤリング×1 点

ゆがみのかわいい淡水ケシパールと k14gf の金線を 1 つ 1 つハンドハンマートーンで仕上げました。

寄付額／25,000 円～

淡水パールと金線 k14gf フックピアス×1 点

ゆがみのかわいい淡水ケシパールと k14gf の金線を 1 つ 1 つハンドハンマートーンで仕上げました。

寄付額／25,000 円～

ライス淡水パールのショートネックレス（マンテル金具）×1 点

ゆがみのかわいい淡水ライスパールをショートネックレスに仕立てました。マンテル金具はつけ外しがしやすく、くるくると手首にまくとブレスレットとしてもお使いいただけます。

寄付額／25,000 円～

ハレノヒノ　コットンパール
マルチチェーン×1 点

6mm のコットンパールをマルチチェーン兼ネックレスに仕立てました。
金具が両方カニカンになっていますのでネックレスとしてもお使いいただけます。

寄付額／35,000 円～

淡水パールとコットンパールの
ビーズ・ケプラーネックレスセット
（ブラウン）

コットンパールがポイントの大人のためのロングネックレス（75cm とアジャスター10cm）とイヤリング(両耳用)またはチタンピアス(両耳用)のセットです。
イヤリング（両耳用）
　寄付額／25,000 円～
チタンピアス（両耳用）
　寄付額／25,000 円～

淡水パールとコットンパールの
ビーズ・ケプラーネックレスセット
（白銀）

コットンパールがポイントの大人のためのロングネックレス（75cm とアジャスター10cm）とイヤリング(両耳用)またはチタンピアス(両耳用)のセットです。
イヤリング（両耳用）
　寄付額／25,000 円～
チタンピアス（両耳用）
　寄付額／25,000 円～

あこやパール一粒 k14gf ネックレス

シンプルなアコヤパールの 1 粒ネックレスです。
All k14gf 素材使用アジャスターの先には小粒の淡水パールがついています

寄付額／25,000 円～

淡水パールとオパールの花弁の
お花ブローチとイヤリング
（またはピアス）×各 1 点

ブローチとイヤリング(両耳用)またはピアス(両耳用)のセットです。
ブローチはパールパーツがつけ外しできるので、様々なシーンに対応できます。

寄付額／28,000 円～

淡水パールとラピスラズリほか天然
石 12 種の着せ替えフープイヤリン
グ（またはピアス）セット

着せ替えができるフープイヤリング(両耳用)またはピアス（両耳）のセットです。
人気の高い天然石 12 種と、合成石、ビーズ計14種のチャームをお届けします。

寄付額／55,000 円～

関川村ふるさと応援寄附金（ふるさと納税）

1　ふるさと納税の流れ

ふるさと納税サイトからお申込み、または「申込書」をお送りください。※１
→ ご指定いただいた入金方法をお選びいただき、払込みをお願いします。
→ 寄附金受領証明書を受け取る※２
→ ①確定申告をする。 ②ワンストップ特例を利用する。※３
→ ①所得税・住民税で控除 ②住民税で控除

→ 「お礼の品」を選ぶ
→ 「お礼の品」が届く

※１　寄附申込書とお礼の品選定書は一緒にお送りください
※２　確定申告には「寄附金受領証明書」が必要です。紛失されないようにご注意ください。
※３　確定申告をする必要のない方が、ふるさと納税先団体（自治体）に「申告特例申請書」を提出することで、確定申告をしなくても寄附金控除が受けられます。但し、年間５自治体に限ります。申請書は希望する方へ関川村役場からお届けします。

2　ふるさと納税の使い道（申込書の寄附金の使い道の種類を選んでください）

１人口減少抑制政策に関する事業

２環境保全に関する事業

３教育振興に関する事業

４文化・スポーツ振興に関する事業

５都市との交流促進に関する事業

６福祉医療に関する事業

７村長におまかせ

3　寄附金のお申し込み方法

1　ふるさと納税ポータルサイト	関川村ふるさと納税の取扱いサイト **さとふる、ふるさとチョイス、ANA、楽天、ふるなび、JREMALL など**
2　関川村ホームページから	「関川村　ふるさと納税」で検索　http://www.vill.sekikawa.niigata.jp/
3　郵送でお申込み	〒959-3292 新潟県岩船郡関川村大字下関 912 関川村役場 地域政策課　ふるさと納税担当　行
4　ファックスから	0254-64-0079
5　Ｅメールから	chiiki-shinko@vill.sekikawa.lg.jp

4　寄附金の払込方法

1　クレジットカード
ポータルサイトからお申し込みください。

2　郵便振替
払込取扱票（郵便局専用）をお送りします。最寄りの郵便局からお振込み願います。

3　銀行振込
関川村役場から口座番号などをお知らせします。最寄の銀行からお振込み願います。※手数料はご負担ください。

4　現金
関川村役場へ直接お届けいただくか、現金書留（手数料はご負担ください）で郵送してください。

5　その他
ポータルサイトからお申込みの場合、１～４のほか、コンビニ支払い、ネットバンク支払い等も選択可能です。

○お申込み・お問い合わせ先　関川村役場 地域政策課　ふるさと納税担当
〒959-3292 新潟県岩船郡関川村大字下関 912　TEL：0254-64-1478　FAX：0254-64-0079